GRIZ (SEMOLINA) KOCKE

Ne može se reći da je ovaj kolač nešto izuzetno, ali za promenu je vredno pokušati ga napraviti.

Sastojci: *100 g putera,* *225 g mlevenog šećera,* *4 jajeta, 100 g mlevenih badema,* *kašičica cimet, 225 g griza.* *Sirup:* *225 g šećera i* *300 ml vode* *3 kašike soka od limuna*	***Način pripreme:*** *Pomešati puter i šećer, dok se ne napravi krema, dodati jaja, mlevene bademe, cimet i semolinu. Staviti u podmazan pleh i peći na 180°C oko 1 sat.* *Sirup: Zagrejati šećer da se otopi, dodati sok od limuna i pustiti da prokuva, smanjiti vatru i kuvati još 5 min dok se sirup malo zgusne.* *Na svaki komad buduće kocke staviti po 1/2 oljuštenog badema, preliti prohlađenim sirupom i seći kad se ohladi.*